

PROFFI
H O M E

Электрическая печь Proffi «Master», артикул: PH9087



*Руководство по эксплуатации.
Перед использованием прочитайте инструкцию!*

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на нашем изделии. Перед началом работы внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и следуйте его рекомендациям.

Печь электрическая PROFFI PH9087 «Master» предназначена для приготовления/разогрева пищи.

Технические характеристики:

Печь электрическая PROFFI PH9087 "Master"

Напряжение 220-240В

Частота 50-60Гц

Мощность 1500Вт

Класс защиты -I

Класс энергосбережения - B

Полезный внутренний объем - 35л

Комплектация:

Прибор 1 шт.

Эмалированный противень 1 шт.

Решетка 1 шт.

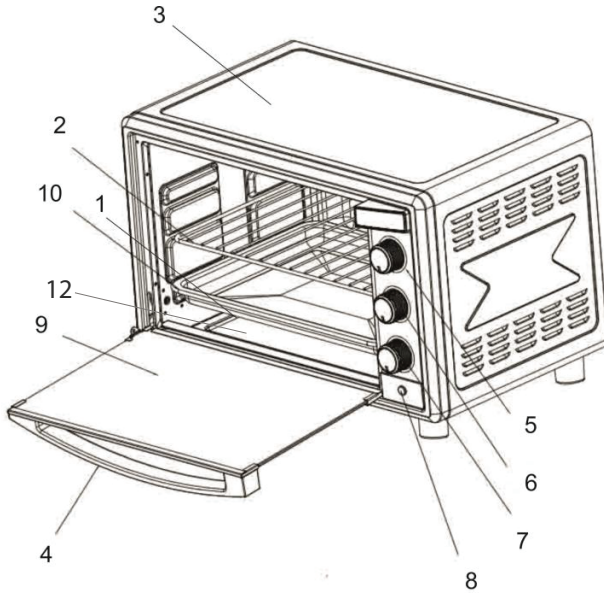
Вертел 1шт

Ручка для противня 1 шт

Руководство по эксплуатации

Гарантийный талон

Упаковка (полиэтиленовый пакет + коробка)



1. Нагревательный элемент
2. Съёмная решетка
3. Корпус
4. Ручка дверцы
5. Терморегулятор
6. Переключатель режимов
7. Таймер
8. Световой индикатор
9. Окно дверцы
10. Эмалированный противень
11. Вертел
12. Защита нижних нагревательных элементов от попадания жира во время приготовления

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ :

- Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и причинить вред пользователю.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети.
- Использовать только в бытовых целях в соответствии с данным Руководством по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой или если Вы его не используете.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок или для замены принадлежностей обращайтесь в Сервисный центр.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не наматывайте его вокруг устройства.
- Используйте электрическую печь только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.

- Не ставьте в печь продукты в герметично закрытой посуде (банках, бутылках и т.п.).
- Чтобы продукты не лопались во время приготовления перед закладкой в печь, протыкайте ножом или вилкой плотную кожуру или оболочку, например, картофеля, яблок, каштанов, колбасы и т.п.
- Во избежание возгорания в духовом шкафу печи необходимо:
 - избегать пригара продуктов в результате слишком продолжительного приготовления;
 - загружать продукты в электрическую печь без упаковки;
 - в случае возгорания в камере, не отрывая дверцы, выключите печь и отключите ее от электросети.
- Не используйте камеру для хранения чего-либо.
- Электрическая печь не предназначена для консервирования продуктов.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно камеры, используйте съемную решетку или противень.
- Всегда проверяйте температуру готовой пищи, особенно, если она предназначена для детей. Во избежание ожогов, не подавайте блюдо к столу сразу же после приготовления, дайте ему немного остыть.
- Руководствуйтесь рецептами приготовления, но помните, что некоторые продукты (джемы, пудинги, начинки для пирога из миндаля, сахара или цукатов) нагреваются очень быстро.
- Во избежание короткого замыкания и поломки печи, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
- Не допускайте касания бумаги/рукава для запекания с верхним нагревательным элементом.

ВНИМАНИЕ:

- Используйте только посуду, предназначенную для электрической печи.
- Дверца или другие поверхности могут нагреваться во время работы прибора.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию

изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Дата производства указана на изделии и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации.
-  Осторожно! Горячая поверхность!

УСТАНОВКА:

- Убедитесь, что внутри печи нет упаковочного материала.
- Проверьте, не повреждены ли при транспортировке:
 - дверца и уплотнители;
 - смотровое окно или экран;
 - петли и защёлка дверцы, внутренняя поверхность камеры (духовки) и дверцы.
- Если новая печь имеет какие-либо дефекты, обращайтесь к продавцу.
- При обнаружении любых дефектов в процессе эксплуатации, не включайте печь и обращайтесь в сервисный центр.
- Установите электрическую печь на ровную горизонтальную поверхность, достаточно прочную, чтобы выдержать ее вес (с продуктами).
- Не устанавливайте электрическую печь вблизи источников тепла, воды, в условиях повышенной влажности, а также рядом с легко-воспламеняющимися материалами.
- Ничего не кладите на электрическую печь и ничем не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Для нормальной работы печи необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции не менее: 20 см сверху, 10 см сзади и 5 см с боковых сторон.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:

ТЕРМОРЕГУЛЯТОР:

- Служит для установки рабочей температуры.
- Позволяет регулировать температуру в пределах 100-250 °С.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ:



верхний нагрев - предназначен для приготовления тостов, а также получения золотистой корочки при завершении приготовления рыбы, отбивных, куриных ножек и крыльев и др. блюд.



нижний нагрев - предназначен для выпечки тортов с глазурью, пирожных и печенья.



верхний и нижний нагрев - предназначен для выпечки, приготовления мяса и рыбы, а также запекания овощей.



верхний нагрев с вертелом - предназначен для выпечки, приготовления мяса и рыбы, а также запекания овощей.



верхний и нижний нагрев с вертелом - предназначен для выпечки, приготовления мяса и рыбы, а также запекания овощей с золотистой корочкой.

ТАЙМЕР:

- с его помощью можно установить время приготовления в диапазоне от 0 мин до 120 мин. По истечении установленного периода работы электропечи прозвучит звуковой сигнал. При необходимости выключения нагрева ранее установленного времени необходимо повернуть таймер против часовой стрелки до отметки 0-120. Индикатор работы и внутренняя подсветка загорятся после установки времени на таймере и отключаются по истечении установленного периода работы электропечи.

ПОРЯДОК РАБОТЫ:

Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.

Следуя рецепту приготовления, подготовьте ингредиенты.

В зависимости от способа приготовления уложите продукты на противень или решетку, либо насадите на вертел.

Включите электропечь в сеть. Стеклопанель должна быть закрыта. Переключателем режимов выберите необходимый

режим приготовления. Поворачивая таймер по часовой стрелке, установите время приготовления. При помощи регулятора температуры установите необходимую температуру приготовления. Когда печь прогреется, откройте дверцу, установите противень, решетку, или вертел в электропечь, используя термозащитные рукавицы или прихватку (не входят в комплект), ручку для противня, соблюдая осторожность. При возможности попадания жира, масла или сока с продуктов на нижние нагревательные элементы, установите на нижние направляющие противень. Закройте дверцу. По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал. Нагрев и подсветка отключатся. Установите регулятор температуры в положение MIN.

Если блюдо готово до истечения заданного времени, установите регулятор температуры в положение MIN и поверните Таймер против часовой стрелки до отметки 0 -120 (0 на таймере). Отключите прибор от электросети и откройте дверцу. Когда блюдо немного остынет, извлеките его на противне, решетке или вертеле из электропечи, используя термозащитные рукавицы, ручку для противня, соблюдая осторожность.

УСТАНОВКА ВЕРТЕЛА:

Установите таймер на нужную температуру (рекомендуется 250°C).

Установите переключатель режимов в положение либо «», либо «» в зависимости от типа приготовления пищи.

Проденьте заостренный конец вертела через фиксатор, убедившись, что острые концы фиксатора направлены к центру вертела. Установите фиксатор на требуемом уровне и закрепите винтом-барашком.

Подготовленные продукты зафиксируйте непосредственно в центре вертела.

Поместите второй фиксатор на другом конце, закрепите фиксатор вторым винтом-барашком.

Убедитесь, что продукты зафиксированы четко посередине вертела.

Установите другой конец вертела во вращающий привод. Убедитесь, что вертел надежно закреплен с обоих концов.

После приготовления снимите вертел: сначала извлеките левый конец вертела, подняв его вверх и потянув на себя. Затем вытащите вертел из гнезда привода и осторожно достаньте весь вертел. Снимите продукты с вертела и переложите их на тарелку или разделочную доску.

После полного остывания прибора очистите его, следуя рекомендациям раздела «Чистка и уход за прибором».

ВНИМАНИЕ:

Отсчет времени ведется в обратном порядке. В течение всего времени приготовления горит световой индикатор работы. По истечении установленного срока раздается звуковой сигнал и световой индикатор гаснет.

ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Чтобы приостановить приготовление (например, для проверки готовности), переведите переключатель режимов в положение «**OFF**». Для продолжения приготовления снова установите выбранный режим.

ОЧИСТКА И УХОД:

- Перед очисткой установите переключатель режимов в положение «», терморегулятор – в минимальное положение и отключите печь от электросети.
- Дайте печи полностью остыть.
- Протрите панель управления, внешние и внутренние поверхности влажной тканью с моющим средством. Не применяйте агрессивные вещества или абразивные материалы.
- Вымойте съемную решетку и противень теплой мыльной водой. Не используйте абразивные материалы, чтобы не повредить покрытие.
- Чтобы удалить неприятный запах, налейте в какую-либо глубокую посуду, пригодную для электрической печи, стакан воды с соком из одного лимона и поставьте в печь. Установите таймер на 5 минут, переключатель режимов работы в положение «»,

а терморегулятор – в минимальное положение. Когда печь отключится, извлеките посуду и протрите стенки камеры сухой тканью.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ:

Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
Индикатор работы не горит, нагревательный элемент не работает.	1. Проблема с электропитанием. 2. Отказ терморегулятора из-за перегрева (перекрыты посторонним предметом или покровом вентиляционные отверстия корпуса - нарушение требований эксплуатации). 3. Неисправность электрической схемы.	Проверьте, включен ли прибор в сеть. Проверьте надежность соединения сетевого шнура на корпусе прибора. Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.
Индикатор работы горит, нагревательный элемент не работает.	Неисправность электрической схемы, неисправность нагревательного элемента.	Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.
Блюдо слишком долго готовится	1. Питание от сети отсутствует.	Проверьте, включен ли прибор в сеть.
	2. Нагревательный элемент неисправен.	Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.

ХРАНЕНИЕ:

- Убедитесь, что печь отключена от электросети.
- Выполните все требования раздела “ОЧИСТКА И УХОД”.
- Храните печь с приоткрытой дверцей в сухом прохладном месте.



Данный символ на изделии, упаковке и/или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия и батарейки не должны выбрасываться вместе с обычными бытовыми отходами. Их следует сдавать в специализированные пункты приема.

Для получения дополнительной информации о существующих системах сбора отходов обратитесь к местным органам власти. Правильная утилизация поможет сберечь ценные ресурсы и предотвратить возможное негативное влияние на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может возникнуть в результате неправильного обращения с отходами.

При транспортировке и хранении, не допускайте столкновения с твердыми предметами.

Правила реализации: Реализация устройства должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ.

Данный товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011

«О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Товар сертифицирован.

Производитель: Санфлауэр ЛТД А, 13й этаж, Ялли Индастриал Билдинг, 6, Йип Фэт Стрит, Вонг Чук Хэн, Гонконг, Китай.

Произведено по заказу: ООО «Панорама Групп», 123056, РФ, Москва, ул. Большая Грузинская 36а, стр 4.

Телефон: +7 (495) 229-29-07, **www.proffi.ru**.

Импортер: ООО «Панорама Групп», 123056, РФ, Москва, ул. Большая Грузинская 36а, стр 4. Телефон: +7 (495) 229-29-07, **www.proff.ru**.

Организация, уполномоченная на принятие претензий:

ООО «Панорама Групп», 123056, РФ, Москва, ул. Большая Грузинская 36а, стр 4. Телефон: +7 (495) 229-29-07, **www.proff.ru**.

ООО «Панорама Групп» не несет ответственности за неисправности, возникшие вследствие ненадлежащего использования устройства, и гарантия на подобные случаи не распространяется.

Расчетный срок службы: 36 месяцев.

Гарантия: 12 месяцев.

Гарантия не действует в случае несоблюдения инструкции по использованию.

После истечения гарантии ремонт прибора может осуществляться в любом авторизованном сервисном центре.

Дата производства: апрель 2018.

Сделано в Китае.